INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

CG-RFB SERIES PRODUCTION GRIDDLES

FOR YOUR SAFETY:
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE

WARNING:
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY, OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS PRODUCT HAS BEEN CERTIFIED AS COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT AND MUST BE INSTALLED BY PROFESSIONAL PERSONNEL AS SPECIFIED.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER.

For Your Safety:
Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.
For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at http://www.garland-group.com.
The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES. LLC
185 East South Street
Freeland, Pennsylvania 18224
Phone: (570) 636-1000
Fax: (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Phone: 905-624-0260
Fax: 905-624-5669

Part # 4522248 (11/24/08)

© 2007 Garland Commercial Industries, LLC

TABLE OF CONTENTS

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS 4

INSTALLATION 5

Serial Plate Location 5

General Information 5

Legs, Casters & Leveling 5

Clearances 5

Gas Connections 5

Electrical Connection 6

Ventilation 6

OPERATION INSTRUCTIONS 7

Lighting Instructions 7

Shut down Instructions 7

ADJUSTMENTS 8

Thermostat Temperature Verification 8

MAINTENANCE & CLEANING 9

Stainless Steel 9

Griddles 9

Preparing A New Griddle 9

Seasoning the Griddle 9

Cleaning Instructions (After Each Use) 9

Cleaning Instructions (For Heavy Build Up) 9

Griddle Do's & Don'ts 10

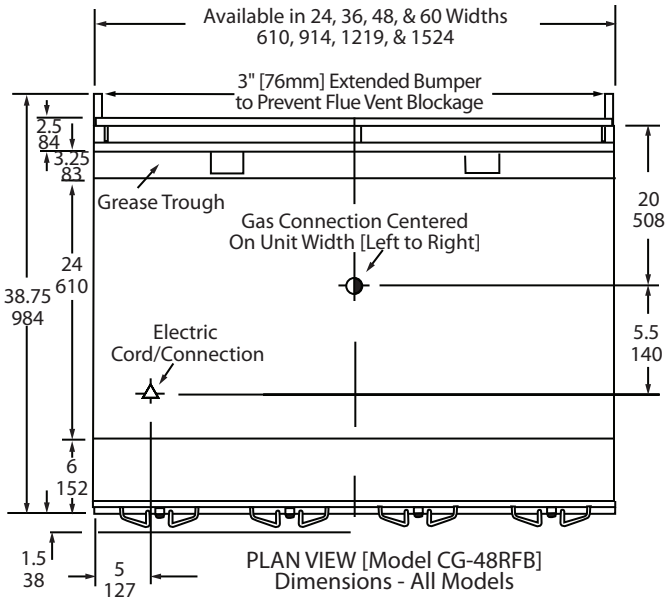
SERVICING 10

SAFETY 10

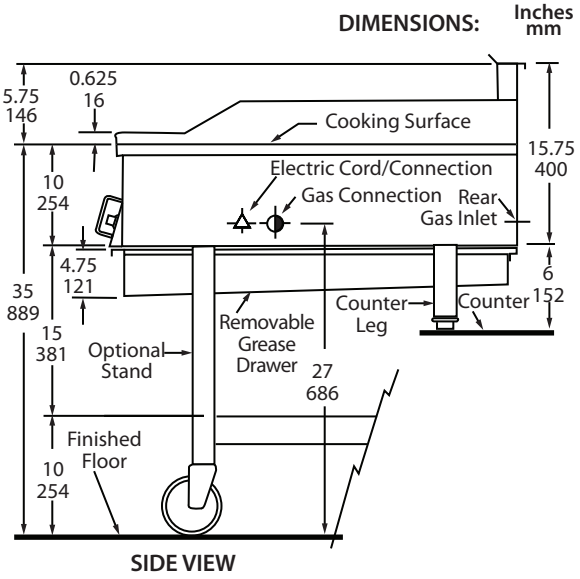
TROUBLE SHOOTING GUIDE 11

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS

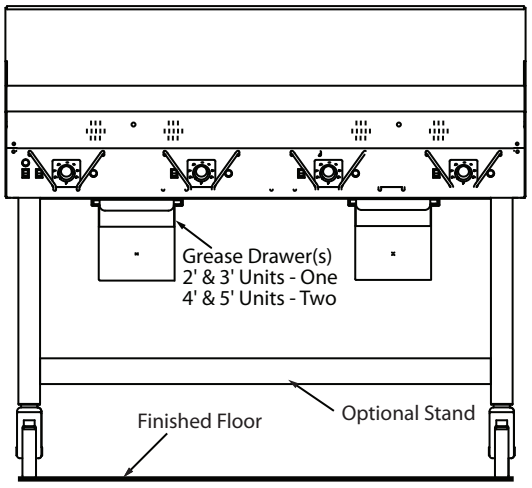
INSTALLATION NOTES		SPECIFY GAS TYPE		ELECTRICAL CHARACTERISTICS
Combustible Wall Clearances		**Operating Pressure**		**Specifications**
Sides 6" (152mm)	**Back**: 6" (152mm)	**Natural**: 7" W.C. (17.4mbar)	**Propane**: 11" W.C. (24.4mbar)	120 V, Single Phase, 60Hz, 1 amp 6' (1829mm) power supply cord provided
• IMPORTANT: Unit must be installed on legs for proper air circulation.		• Gas Input Ratings shown are for installations up to 2,000 feet (610mm) above sea level. BTU input ratings must be derated for high altitude installations		• NOTE: No cord and plug on export units. Direct connection on junction box.
ENTRY CLEARANCE		This product must be installed by professional personnel as specified. Garland/ U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.		
Crated	**Uncrated**			
40" (1016mm)	38" (965mm)			
• See illustration for further specifications & size statistics				



PLAN VIEW [Model CG-48RFB]
Dimensions - All Models



SIDE VIEW



FRONT VIEW [Model CG-48RFB]

INPUT CHART - Natural Or Propane Gas				
Model Number	**BTU/ HOUR**	**Kw**	**Gas Inlet**	**Shipping Weight** Lbs./Kgs.
CG-24RFB	60,000	17.60	3/4"	335/152
CG-36RFB	90,000	26.40	3/4"	485/220
CG-48RFB	120,000	35.00	3/4"	625/284
CG-60RFB	150,000	44.00	3/4"	765/348

Serial Plate Location

All burner inputs are shown on the Serial/Rating Plate of each unit, located on the bottom of the control section near the front.

When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number. The rating plate affixed to the unit contains this information.

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet.

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of the product, write or call our Product Service Department.

This product must be installed by professional personnel as specified. Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

General Information

Damage Check: check carton or crate for possible damages incurred in shipping. After carefully examining, check for "Concealed" damage. Report any damage immediately to your carrier.

Legs, Casters & Leveling

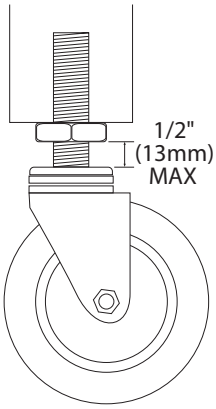
1. The unit must be installed on the legs or casters provided. A minimum 4 inch (101 mm) air space must be maintained below the unit for required air flow to the burner systems. Avoid placing any objects under the unit which could obstruct air flow to the burner systems.

2. For models equipped with casters, installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (or latest edition), and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9, Addenda Z21.41A-2005/CSA 6.16A-2005 (or latest edition).

3. Adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and quick disconnect device or associated piping. This can be accomplished by attaching restraining chains/cables from floor or rear wall to rear of unit.

4. When the unit is installed in its operating location, level the unit by adjusting the leveling legs. Use a level across the front rear, and sides of each unit.

NOTE: The griddle plate may not rest evenly on the unit body if the unit is not properly leveled.



5. Each caster has a threaded stem to aid in leveling only. No caster should be adjusted beyond a maximum of one-half inch, (1/2"/13mm) of exposed thread with the locking nut tight against the stand leg, as shown.

Clearances

This unit must be installed in accordance with the following clearances in order to provide proper operation and servicing of the appliance. Also, it is recommended that the unit be installed with sufficient clearance. See chart below.

Clearances	Sides		Back
	Left	Right	
Combustible	6" (152mm)	6" (152mm)	6" (152mm)
Noncombustible	0"	0"	0"
Service	Not Required		

Type of Floor or Base	Combustible

Gas Connections

1. A readily accessible gas shut-off valve is provided on each unit, attached to the main manifold under the unit. Gas supply connection must be made with minimum 3/4 inch NPT pipe. Larger than 3/4 inch (19 mm) supply pipe may be required when a long run of supply pipe is necessary. Consult the pipe capacity tables in the installation code.

2. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that the existing gas facilities (meter, piping, etc.), will deliver the BTU's of gas required at the unit, with no more than 1/2 inch (12 mm) water pressure drop. When checking pressure, be certain that all the equipment on the same gas line is turned "ON".

3. The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

4. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

5. Make certain that new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc., will not clog valves and/or controls. Use pipe joint sealant that is approved for use with liquefied petroleum gas.

6. WARNING: check all gas connections for leaks, using a soap solution or similar means. Do not check with an open flame.

7. Each thermostat controls one zone burner through a combination dual solenoid/pressure regulator valve, complete with a pressure test spigot. The gas pressure on each combination valve must be checked when the unit is installed to ensure that the gas pressure is the same as specified on the Serial/Rating plate. For access to the pressure test spigots, turn the main power switch and all zone power switches to the "OFF" position as a safety precaution, and hinge the lower front panel downwards. Pressure test spigots are located at the rear of each combination valve, including pilot combination valves. When your manometer is connected to the first combination valve for test, turn the manual shut off valve, located under the unit, to the open position (valve handle in line with piping). Turn the main power switch to "ON" and turn all zone power switches to "ON". All thermostat dials should be set to approximately 350°F (182°C). When all burners are operating, check the reading on the manometer. If not in accordance with the pressure specified on the Serial/Rating Plate, adjust the combination valve regulator accordingly. When satisfied with manometer reading, turn the main power switch to "OFF", remove the manometer test tube and recap the test spigot. Repeat this operation on each combination valve until each pressure regulator is set correctly. Turn each thermostat, zone power switch and main power switch to "OFF".

NOTE: Make certain no electrical connections have been disturbed before replacing front panels.

Electrical Connection

IMPORTANT: This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the Canadian Electrical Code C22.1 or with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (latest edition), whichever is applicable.

WARNING: Electrical Grounding Instructions.

1. This appliance is equipped with a three prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

2. A separate 15 amp service must be provided. For 120 volt usage, each unit is electrically equipped with a cord set with a three prong plug which fits any standard 120 volt, three prong grounded receptacle.

3. When the unit is ordered and build for 208/240 volt, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the terminal box. For ease in attaching the supply line, there is a removable cover on the terminal box. A wiring diagram is attached to the rear panel of each unit.

Ventilation

The unit must be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. Proper ventilation is imperative for good operation of the appliance. The ideal method of ventilating a gas unit is the use of a properly designed ventilating canopy, which should extend at least 6" (152 mm) beyond all sides of the appliance (except against the wall, if the canopy is a wall installation). This is usually part of a mechanical exhaust system.

1. Appliances shall be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. All gas burners require sufficient air to operate.

2. Large objects should not be placed in front of the appliance which might obstruct the air flow through the front. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

3. Do not permit fans to blow directly at the appliance, and wherever possible, avoid open windows adjacent to the appliance sides and back; also wall type fans which create air crosscurrents within the room.

OPERATION INSTRUCTIONS

Lighting Instructions

Adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and quick disconnect device or associate piping. This can be accomplished by attaching restraining chains/cables from floor or rear wall to rear of unit.

On units equipped with casters, ensure that front casters are in the locked position and that the movement restraint is connected to the appliance.

During an electrical power interruption, turn power switch to the "OFF" position. This unit cannot be made to operate without electrical power.

1. First, make certain that all power switches and thermostat switches are set to "OFF"

2. Connect an electrical power cord to 120 volt supply.

3. Turn the gas shut off valve to the "OPEN" position (valve handle in line with piping).

4. Turn the main power switch to "ON", power switch green indicator should illuminate. Wait until gas pilot, green indicator illuminate.

NOTE: Should pilot ignition fail after a few minutes turn the main power switch to "OFF".

Wait 5 minutes, then turn the main power switch back to "ON".

5. When the green indicators for their respective zones are illuminated, turn the zone power switch for each zone to "ON" and set the thermostats to the desired temperature settings.

6. The amber burner indicators cycle with the thermostat operation.

Shut down Instructions

1. Turn all zone and power switches to "OFF" (thermostat dial settings may be left at their set point if preferred) at the end of daily operations.

2. For extended shut down, turn all zone power switches to "OFF", turn main power switch to "OFF", close the manual gas shut off valve and unplug the electrical cord set.

NOTE: Do not waste gas or abuse equipment by leaving thermostats at a high temperature, if not required. During idling periods, set thermostats to a low temperature setting. For example 175°F (79°C) to 200°F (93°C), to keep griddle warm. Set thermostats, as required, for periods of heavy load.

ADJUSTMENTS

NOTE: Each griddle has been factory tested and adjusted prior to shipment. It may be necessary to further adjust the unit as part of a proper installation. Such adjustments are the responsibility of the installer. Adjustments are not considered to be defects in material and workmanship, and they are not covered under the original equipment warranty.

Thermostat Temperature Verification

1. Set each thermostat dial to the same temperature. Unless the grill temperature is being verified for a specific function, use 360°F for the temperature setting.

Preheat the grill for 30 minutes before proceeding.

NOTE: Each minor line on the thermostat scale is 5° F. Use care when making temperature adjustments.

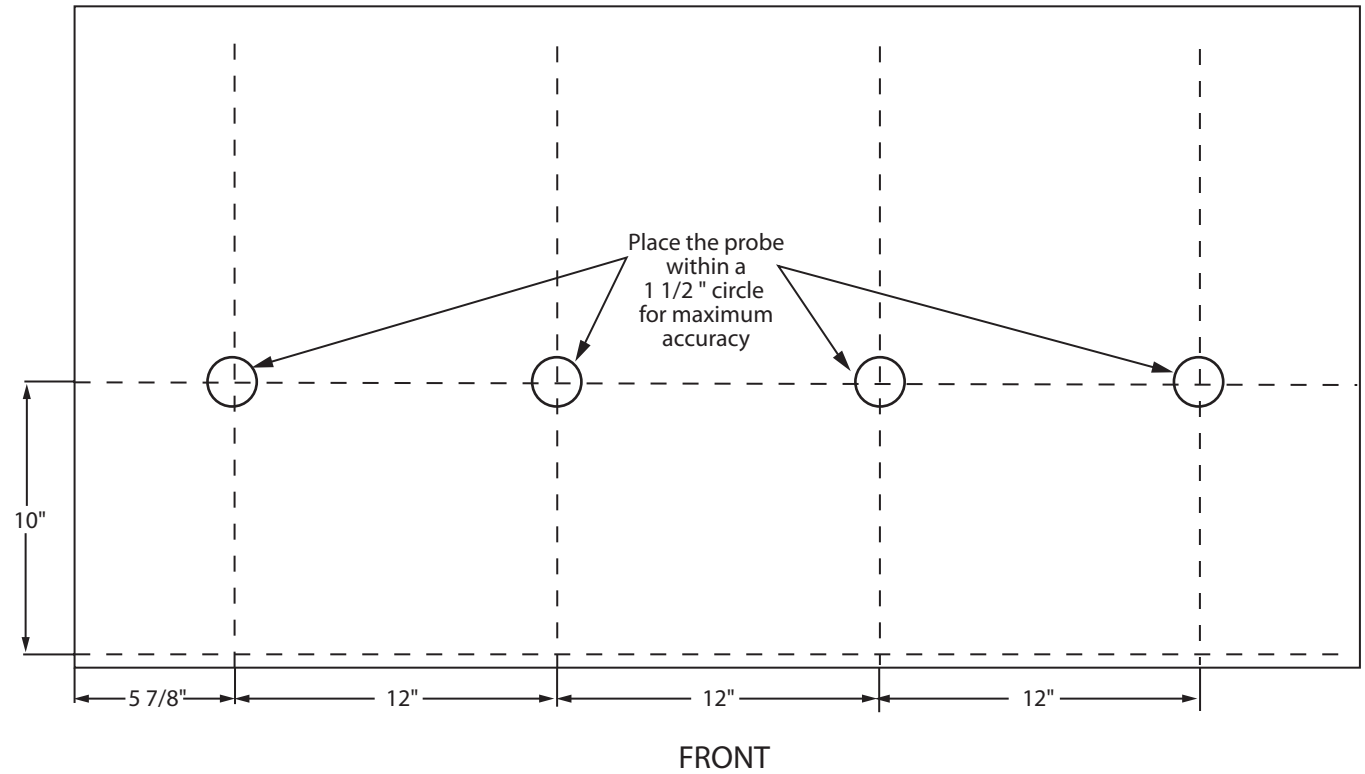
2. Place the surface temperature probe in the locations indicated on Diagram A. Watch the amber indicator for the zone being measured. When the amber indicator is ON the burner for that zone is on. When the amber indicator goes OFF note the temperature. The measured temperature at the time the amber indicator switches off should be no more than ± 5°F from the set temperature. If the error is greater than ± 5°F, but less than ± 10° F, then firmly grasp the thermostat dial (be sure to not change the 360° F setting) and loosen the dial set screw so that the dial can rotate freely on the thermostat shaft.

Carefully rotate the dial to indicate the temperature registered by your temperature indicating device and re-tighten the set screw. Each minor line on the thermostat dial's scale is 5°F.

Reposition the dial to the calibration temperature setting of 360° F. Allow sufficient time for the grill surface temperature to stabilize and repeat the above instructions.

If the temperature is greater than± 10°F, consult a service technician.

Diagram A



MAINTENANCE & CLEANING

Stainless Steel

Stainless steel should be cleaned using a mild detergent, a soft cloth and hot water. If it is necessary to use a non-metallic scouring pad, always rub in the direction of the grain in the metal to prevent scratching. Wash a small area at a time and rinse the washed area with a clean sponge dipped into a disinfectant and wipe dry with a soft clean cloth before it can dry.

Use only stainless steel, wood or plastic tools to scrape off heavy deposits of grease or oil. Do not use ordinary steel scrapers or knives, as particles of iron may become embedded and rust.

NEVER USE STEEL WOOL

Griddles

Preparing A New Griddle

1. Remove the protective coating on the surface using a mild detergent.
2. Thoroughly rinse the griddle with vinegar and water solution (3/4-cup vinegar per quart of water) and dry.

Seasoning the Griddle

1. Using a clean cloth, rub a thin and even layer of oil into the griddle surface. Oil should be an unsalted shortening or high temperature cooking oil.
2. Set the griddle thermostat to 66°C (150°F) and heat the griddle surface until the oil begins to caramelize (turn a golden brown colour).
3. Scrape off the caramelized oil with a standard spatula.
4. Repeat step 1, and set the griddle thermostat to 135°C (275°F).
5. Repeat step 2 & 3. The griddle is now seasoned and ready for use.

Cleaning Instructions (After Each Use)

1. Using a traditional 64mm-76mm (2 ½"-3") scraper or spatula scrape the griddle surface (to remove food particles and oil residues) towards the grease trough using even front to back strokes. Deposit debris into the chute.
2. Using a clean cloth, rub a thin and even layer of oil into the griddle surface.
3. Remove the grease drawer, empty and wash thoroughly with soap & water. Replace.

Cleaning Instructions (For Heavy Build Up)

NOTE: After using cleaners & grease cutter, re-season the griddle.

Apply to a warm griddle for best results.

1. Using a traditional 64mm-76mm (2 1/2"-3") scraper or spatula scrape the griddle surface (to remove food particles and oil residues) towards the grease trough using even front to back strokes. Deposit debris into the chute.
2. Apply griddle cleaner evenly over the griddle surface and let sit as directed. Follow the procedures on the label of the specific cleaning product.
3. Using a traditional scraper or spatula, slosh around the griddle cleaner to remove the build up.
4. Scrape the griddle surface towards the grease trough using even front to back strokes. Repeat step 2 if necessary.
5. Using a mild detergent, clean the surface and rinse thoroughly with a water and vinegar solution. Dry griddle.
6. Using a clean cloth rub a thin and even layer of oil into the griddle surface.
7. Re-season the griddle as detailed above. The griddle is now ready for use.

MAINTENANCE & CLEANING Continued

Griddle Do's & Don'ts

Do's

1. Season the griddle. This will prevent foods from sticking and make it easier to keep the surface clean.
2. Keep the surface clean. Scraping the surface throughout production to clear foods and oils prevents build up and will make it easier to keep the surface clean.
3. Turn the temperature down during slow periods. Reducing the temperature or turning sections off during slow periods will conserve energy and prevent the plate from overheating.

Don'ts

1. Do not use salt to clean the griddle surface. Salt is corrosive and can cause pitting of the griddle.
2. Do not allow metal utensils (Spatula, scraper, etc.) to nick and/or dent the surface of the griddle. The edges of these utensils are sharp and will create divots that oil can collect in and caramelize which will cause sticking.
3. Do not use the griddle as a hot top. A large pan or pot will trap heat and can cause the griddle plate to warp.
4. Do not overheat the griddle to preheat faster. Preheating only takes 15 – 20 minutes.

SERVICING

To ensure efficient and safe operation of the appliance it is recommended that servicing be carried out at regular intervals, the frequency of which will vary, depending on the installation conditions and usage. Usually once per year is adequate.

Servicing must be carried out by competent persons in accordance with the law.

SAFETY

It is essential that the instructions in this booklet be strictly followed for the safe and economical operation of the equipment. If it is known or suspected that a fault exists on the appliance then it must not be used until a competent person has rectified the fault.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Checks Required	Action Required
1. No Heat	Is cord set plugged into receptacle?	Connect cord to receptacle or check fuse/ breaker
	Is Manual Gas Valve turned to "ON"?	Turn Manual Gas Valve to "ON"
	Is Main Power switch indicator illuminated but zone indicators "OFF"?	Turn Main Power switch to "OFF" wait 5 minutes, then turn Main power switch to "ON". If condition persists, send for a qualified service technician.
2. One zone Not Hot Enough	Is zone switch turned to "ON"?	Turn zone switch to "ON"
	Is thermostat set to correct temperature?	Reset the thermostat. If condition persists, send for a qualified service technician.
3. One zone Too Hot	Is thermostat set too high?	Reset thermostat
	Is thermostat indicator constantly "ON"?	Reset thermostat. Send for a qualified service technician.

Garland

Garland

RÉPARATION

Pour assurer une longue durée de vie et une utilisation sécuritaire de votre équipement, il est recommandé d'effectuer un programme d'entretien et de réparation à intervalles réguliers, dont la fréquence variera en fonction des conditions d'installation et de l'importance de l'utilisation. En général, une fois par mois convient.

Les réparations doivent être effectuées par des personnes compétentes selon la réglementation.

SÉCURITÉ

Ill est essentiel de suivre à la lettre les instructions contenues dans le présent manuel pour un fonctionnement sûr et économique de cet équipement. Si l'on sait ou si l'on suppose qu'un appareil présente une défaillance, cet appareil ne doit pas être utilisé avant que la défaillance ne soit résolue par une personne compétente.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Vérifications Requises	Action Requise
1. Le gril ne chauffe pas	ILe cordon d'alimentation est-il branché ?	Brancher le cordon à la prise ou vérifier le fusible/disjoncteur.
	Le robinet manuel de gaz est-il ouvert ?	Ouvrir le robinet manuel de gaz
	L'interrupteur général est-il allumé, mais les indicateurs de zone éteints ?	Mettre l'interrupteur général en position d'arrêt pendant 5 minutes puis l'allumer. Si le problème persiste, demander un technicien de service qualifié.
2. Une zone pas assez chaude	L'interrupteur de zone est-il en position de marche ?	Tourner l'interrupteur de zone en position de marche
	Le thermostat est-il réglé à la bonne température ?	Régler le thermostat. Si le problème persiste, demander un technicien de service qualifié.
3. Une zone est trop chaude	Le thermostat est-il réglé trop fort ?	Régler le thermostat
	Le témoin du thermostat est-il constamment allumé ?	Régler le thermostat Demander un technicien de service qualifié.

Apprêtage Du Gril

1. Avec un chiffon propre, appliquer une fine couche d'huile à friture sur la surface du gril. On devra utiliser du shortening non salé ou une huile de cuisson haute température.
2. Régler le cadran du thermostat à 55°C (130°F) et chauffer la surface du gril jusqu'à ce que l'huile commence à caraméliser (couleur brun doré). Quand cela se produit, tourner le cadran du thermostat à « OFF ».
3. Gratter l'huile caramélisée avec une spatule standard.
4. Répéter l'étape 1 et régler le cadran du thermostat à 135°C (275°F).
5. Répéter les étapes 2 et 3. Le gril est maintenant prêt à être utilisé.

Instructions De Nettoyage (Après Chaque Utilisation)

1. Utiliser un grattoir standard de 64 à 76mm (2-1/2 à 3 po) ou une spatule pour gratter la surface du gril (pour retirer les particules d'aliments ou les résidus d'huile) vers la gouttière à graisse en poussant régulièrement d'arrière en avant. Déposer les débris dans la gouttière.
2. Avec un chiffon propre, appliquer une fine couche d'huile à friture sur la surface du gril.

3. Retirer le tiroir à graisse, le vider et le laver soigneusement avec un détergent doux et de l'eau. Recommencer.

Instructions De Nettoyage (Pour Importante Accumulation)

NOTA : Après avoir utilisé des produits de nettoyage et des dégraissants, apprêter de nouveau le gril.

Faire chauffer le gril pour de meilleurs résultats.

1. Utiliser un grattoir standard de 64 à 76mm (2-1/2 à 3 po) ou une spatule pour gratter la surface du gril (pour retirer les particules d'aliments ou les résidus d'huile) vers la gouttière à graisse en poussant régulièrement d'arrière en avant. Déposer les débris dans la gouttière.
2. Appliquer une couche régulière de produit de nettoyage sur la surface du gril et laisser agir selon les instructions. Suivre les procédures de l'étiquette pour chaque produit de nettoyage.
3. Avec un grattoir ou une spatule, gratter le produit de nettoyage du gril pour éliminer les accumulations.
4. Gratter la surface du gril vers la gouttière à graisse en poussant régulièrement d'avant en arrière. Répéter l'étape 2 si nécessaire.
5. Avec un détergent doux, nettoyer la surface et rincer soigneusement avec une solution d'eau et de vinaigre. Sécher le gril.
6. Avec un chiffon propre, appliquer une fine couche d'huile à friture sur la surface du gril.
7. Apprêter de nouveau le gril comme indiqué ci-dessus. Le gril est maintenant prêt à être utilisé.

À Faire Et Ne Pas Faire

À faire

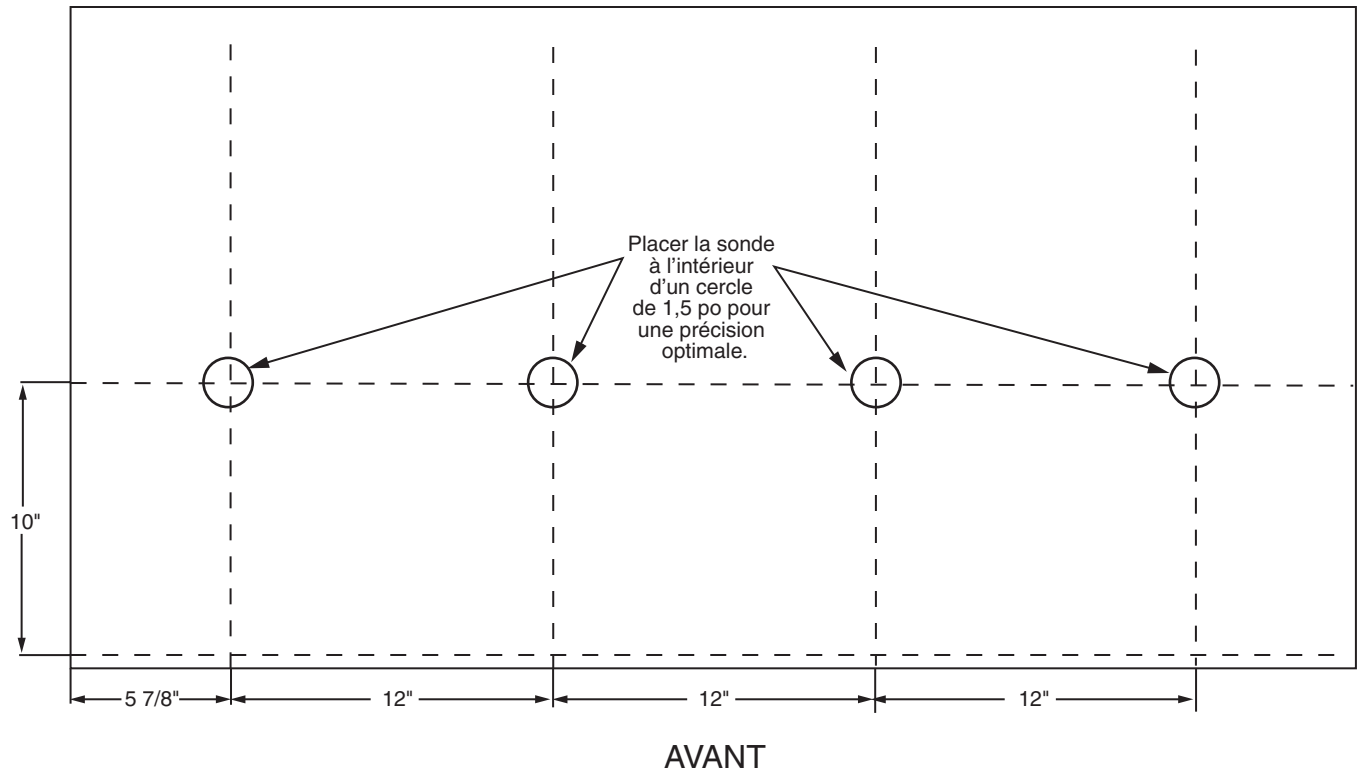
1. Apprêter le gril. Cela empêche les aliments de coller et permet de maintenir plus facilement la surface propre.
2. Maintenir la surface propre. En grattant la surface pendant toute l'utilisation pour éliminer les aliments et l'huile, on évite l'accumulation, on économise l'énergie et on empêche la plaque de surchauffer.
3. Réduire la température pendant les périodes de ralenti. En réduisant la température ou en éteignant certaines sections pendant les périodes de ralenti, on économise l'énergie et on empêche la plaque de surchauffer.

À ne pas faire

1. Ne pas utiliser de sel pour nettoyer la surface du gril. Le sel est corrosif et peut causer des piqûres sur le gril.
2. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques (spatule, grattoir, etc.) qui pourraient entailler et/ou creuser la surface du gril. Les bords de ces ustensiles sont coupants et vont créer des trous où l'huile peut s'accumuler et caraméliser, ce qui fera coller les aliments.
3. Ne pas utiliser le gril comme plaque chauffante. Une poêle ou une marmite de grand diamètre enfermera la chaleur ce qui causera un gauchissement des plaques du gril.
4. Ne pas régler les cadrans de thermostat au maximum pour préchauffer plus vite. Le préchauffage à la température souhaitée prend 15 à 20 minutes.

RÉGLAGES suite

Schéma A



MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Acier Inoxydable

L'acier inoxydable devra être nettoyé avec un détergent doux, un chiffon et de l'eau chaude. S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, frotter toujours dans le sens du grain afin d'éviter de rayer le métal. Laver une petite surface à la fois, rincer la surface lavée avec une éponge trempée dans un produit désinfectant et sécher avec un chiffon doux propre avant que la surface ait séché.

Utiliser uniquement des outils en acier inoxydable, en bois ou en plastique pour gratter si nécessaire les résidus tenaces de graisses ou d'huiles. Ne pas utiliser de grattoirs ni de couteaux en acier ordinaire, car des particules de fer risquent de s'incruster dans les surfaces et rouiller.

NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER

Grils

Préparation D'un Gril Neuf

1. Éliminer le revêtement de protection de la surface avec un détergent doux.

2. Bien rincer le gril avec une solution d'eau et de vinaigre (3/4 de tasse de vinaigre pour un litre d'eau) et sécher.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION suite

Instructions D'extinction

1. Tourner les interrupteurs de zone et l'interrupteur général en position d'arrêt à la fin de la journée (les thermostats peuvent être laissés en position de réglage si on le souhaite).

2. En cas de fermeture prolongée, tourner les interrupteurs de zone et l'interrupteur général en position d'arrêt, fermer le robinet manuel du gaz et débrancher le cordon d'alimentation électrique.

NOTA : Ne pas gaspiller de gaz ni endommager l'équipement en laissant les thermostats à haute température lorsque cela n'est pas nécessaire. Pendant les périodes d'inactivité, régler les thermostats sur basse température. Par exemple : 175°F (79°C) à 200°F (93°C), pour maintenir le gril chaud. Modifier le réglage des thermostat selon besoin pendant les périodes de forte activité.

RÉGLAGES

NOTA : Chaque gril a été testé et réglé en usine avant l'expédition. Il peut être nécessaire d'effectuer un nouveau réglage dans le cadre de l'installation. De tels réglages sont de la responsabilité de l'installateur. Les réglages ne sont pas considérés comme étant des défauts de matériel et de main-d'œuvre et ne sont pas couverts par la garantie d'origine de l'équipement.

Vérification De La Température Du Thermostat

1. Régler chaque cadran de thermostat à la même température. À moins que la température du gril n'ait été vérifiée pour une fonction particulière, utiliser 360°F pour le réglage de température.

Préchauffer le gril pendant 30 minutes avant de procéder.

NOTA : Chaque petite ligne sur l'échelle du thermostat correspond à 5° F. Faire attention pour effectuer les réglages de température.

2. Placer la sonde de température de surface aux endroits indiqués sur le schéma A. Observer l'indicateur ambre pour la zone dont la température est mesurée Quand le témoin ambre est allumé, le brûleur de cette zone est également allumé. Quand le témoin ambre s'éteint, noter la température. La température mesurée au moment où le témoin ambre s'éteint ne devrait pas être à ± 5°F de la température du thermostat. Si l'erreur est supérieure à ± 5°F, mais inférieure à ± 10°F, saisir fermement le cadran du thermostat (ne pas modifier le réglage de 360°F) et desserrer la vis de réglage du cadran de façon à ce que le cadran puisse tourner librement sur l'axe du thermostat.

   Tourner avec précaution le cadran en face de la température enregistrée par la sonde de température et resserrer la vis de réglage. Chaque petite ligne sur le cadran du thermostat correspond à 5°F.

   Replacer le cadran sur la température d'étalonnage de 360° F. Attendre suffisamment longtemps pour que la température de la surface du gril se stabilise et recommencer en suivant les instructions ci-dessus.

   Si la température est supérieure à ± 10°F, consulter une technicien de service.

INSTALLATION suite

3. Quand l'appareil est commandé et fabriqué pour une alimentation 208/240 volts, la ligne d'alimentation doit être connectée aux bornes de câblage à l'intérieur de la boîte de raccordement. Pour faciliter le branchement de la ligne d'alimentation, la boîte de raccordement à un couvercle amovible. Un schéma de câblage est fixé à l'arrière de chaque appareil.

Ventilation

L'appareil doit être installé dans un endroit où les installations de ventilation assurent une combustion satisfaisante du gaz et une aération correcte. Une ventilation correcte est impérative pour un bon fonctionnement de l'appareil. La méthode idéale de ventilation d'un appareil à gaz est l'utilisation d'une hotte de ventilation correctement conçue, qui devrait se prolonger d'au moins 6 po (152 mm) sur tous les côtés de l'appareil (sauf contre le mur si la hotte est installée sur le mur). Elle fait habituellement partie d'un système d'évacuation mécanique.

1. Les appareils seront placés de façon à ne pas empêcher une bonne circulation de l'air dans un endroit confiné. Tous les brûleurs à gaz ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner.

2. Ne pas placer d'objets encombrants devant l'appareil, car ils pourraient obstruer l'admission d'air par l'avant. Ne pas obstruer la circulation d'air de combustion et de ventilation.

3. Éviter que des ventilateurs soufflent directement sur l'appareil et, dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir des fenêtres près des côtés et de l'arrière de l'appareil et éviter également les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air dans la pièce.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions D'allumage

Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le déplacement de l'appareil sans forcer sur la connexion ni le raccord rapide et sa tuyauterie. On peut pour cela fixer des chaînes/câbles de retenue entre le plancher ou le mur arrière et l'arrière de l'appareil.

Sur les appareils équipés de roulettes, vérifier que les roulettes avant sont en position verrouillée et que le dispositif d'immobilisation est relié à l'appareil.

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, tourner l'interrupteur d'alimentation en position d'arrêt. Cet appareil ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique.

1. D'abord, vérifier que tous les interrupteurs électriques et thermostats sont en position d'arrêt.

2. Brancher le cordon d'alimentation électrique à une prise 120 volts.

3. Tourner le robinet de coupure du gaz en position ouverte (poignée du robinet orientée dans le sens de la tuyauterie).

4. Placer l'interrupteur général en position de marche; l'indicateur vert d'alimentation devrait s'allumer. Attendre que l'indicateur vert de veilleuse s'allume.

NOTA : Si l'allumage de la veilleuse ne se fait pas au bout de quelques minutes, placer l'interrupteur général en position d'arrêt.

Attendre 5 minutes, puis remettre l'interrupteur général en position de marche.

5. Quand les témoins indicateurs verts de chaque zone sont allumés, tourner l'interrupteur électrique de chaque zone en position de marche et régler les thermostats aux températures souhaitées.

6. Les témoins ambre des brûleurs s'allument et s'éteignent en fonction du thermostat.

Connexions Du Gaz

1. Un robinet d'arrêt du gaz facilement accessible est prévu sur chaque unité, fixée au collecteur principal sous l'unité. La connexion à l'alimentation en gaz doit être faite avec un tuyau de 3/4 po NPT minimum. Un tuyau d'alimentation d'un diamètre supérieur à 3/4 po (19 mm) peut être nécessaire quand le tuyau d'alimentation est très long. Consulter les tableaux de capacité des tuyaux dans le code d'installation.

2. Faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauteries, etc.) fourniront les BTU dont l'appareil a besoin avec une chute de pression ne dépassant pas 1/2 po (12 mm) de colonne d'eau. Pour vérifier la pression, s'assurer que tout l'équipement branché sur la conduite de gaz est en position de fonctionnement.

3. Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

4. Cet appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai supérieures ou égales à 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

5. S'assurer que les tuyauteries, joints et branchements neufs ont été exécutés proprement et ont été purgés de façon à ce que la graisse à filetage, les copeaux, etc. ne bouchent pas les robinets et/ou les commandes. Utiliser du produit d'étanchéité pour joint homologué pour une utilisation avec le gaz de pétrole liquéfié.

6. AVERTISSEMENT : Vérifier les fuites de gaz sur les raccords avec une solution savonneuse ou des méthodes similaires. Ne pas vérifier avec une flamme nue.

7. Chaque thermostat contrôle un brûleur de zone par l'intermédiaire d'un ensemble combiné électrovanne double/régulateur de pression, avec un bout uni d'essai de pression. Il est nécessaire de vérifier la pression du gaz de chaque vanne combinée quand l'appareil est installé, pour s'assurer que la pression d'alimentation de l'appareil est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Pour accéder aux bouts unis d'essai de pression, placer en position d'arrêt l'interrupteur général d'alimentation et tous les interrupteurs de zone comme précaution de sécurité et abaisser le panneau inférieur avant. Les bouts unis d'essai de pression sont situés à l'arrière de chaque vanne combinée, y compris les vannes combinées pilotes. Quand le manomètre est branché à la première vanne combinée pour les essais, tourner le robinet manuel de coupure, situé sous l'appareil, en position ouverte (poignée du robinet orientée dans le sens de la tuyauterie). Tourner l'interrupteur général d'alimentation en position de marche et tourner tous les interrupteurs de zone en position de marche. Tous les cadrans des thermostats devraient être réglés sur environ 350°F (182°C). Quand tous les brûleurs fonctionnent, vérifier l'indication du manomètre. Si cette indication n'est pas conforme à la pression spécifiée sur la plaque signalétique, régler la vanne de régulation combinée en conséquence. Une fois l'indication donnée par le manomètre satisfaisante, tourner en position d'arrêt l'interrupteur général, retirer le tube d'essai du manomètre et reboucher le bout uni d'essai. Répéter cette opération sur chaque robinet combiné jusqu'à ce que chaque régulateur de pression soit réglé correctement. Mettre en position d'arrêt chaque thermostat, interrupteur de zone et interrupteur principal.

NOTA : Vérifier que les connexions électriques n'ont pas été dérangées avant de remettre en place les panneaux avant.

Connexions Électriques

IMPORTANT : Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code locaux, conformément au Code canadien de l'électricité C22.1 ou au National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (dernière édition), selon le code applicable.

AVERTISSEMENT : Instructions de mise à la terre.

1. Cet appareil est doté d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement reliée à la terre. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

2. Une ligne d'alimentation de 15 A séparée doit être fournie. Pour une utilisation en 120 volts, chaque appareil est doté d'un cordon d'alimentation avec une fiche à trois broches s'adaptant dans n'importe quelle prise standard 120 volts à trois broches.

INSTALLATION

Plaque Signalétique

Le débit calorifique de tous les brûleurs figure sur le plaque signalétique/de série de chaque appareil, en bas de la section commandes, près de l'avant.

Pour correspondre avec l'usine ou le centre de service agréé local concernant des problèmes de réparation ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenant les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série de garantie. La plaque signalétique fixée à l'appareil contient ces renseignements.

Nous suggérons de faire faire l'installation, l'entretien et les réparations par une agence de service agrée locale figurant dans la manuel d'informations.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits.

Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

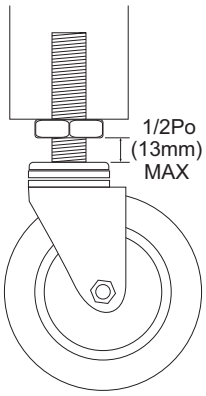
Informations Générales

Vérification des dommages : vérifier le carton ou la caisse pour déceler d'éventuels dommages subis pendant l'expédition. Après un déballage soigneux, vérifier la présence de dommages « cachés ». Signaler immédiatement tout dommage au transporteur.

Pieds, Roulettes Et Mise De Niveau

1. L'appareil doit être installé sur les pieds ou les roulettes fournis. Un espace libre d'au moins 4 pouces (101 mm) doit être maintenu sous l'appareil pour l'alimentation en air des systèmes de brûleurs. Éviter de placer des objets sous l'appareil, car cela pourrait obstruer l'alimentation en air des systèmes de brûleurs.
2. Pour les modèles équipés de roulettes, l'installation sera faite avec un raccord conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, Addenda Z21.69B-2006/CSA 6.16B-2006 (ou la dernière édition) et un raccord rapide conforme à la norme Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.4 1/CSA 6.9, Addenda Z21.4 1A-2005/CSA 6.16A-2005 (ou la dernière édition).
3. Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le déplacement de l'appareil sans forcer sur la connexion ni le raccord rapide et sa tuyauterie. On peut pour cela fixer des chaînes/câbles de retenue entre le plancher ou le mur arrière et l'arrière de l'appareil.
4. Une fois l'appareil installé dans son lieu de d'utilisation, le mettre de niveau en réglant les pieds de mise de niveau. Placer un niveau en travers de l'avant, de l'arrière et des côtés de l'appareil.

NOTA : La plaque du gril risque de ne pas reposer uniformément sur l'appareil dans le cas où celui-ci n'est pas bien de niveau.



5. Chaque roulette est dotée d'une tige filetée destinée uniquement à mettre l'appareil de niveau. Aucune roulette ne doit être réglée au-delà d'un maximum d'un demi pouce (1/2 po / 13 mm) de filetage exposé, avec l'écrou de blocage contre le pied, comme illustré.

Dégagements

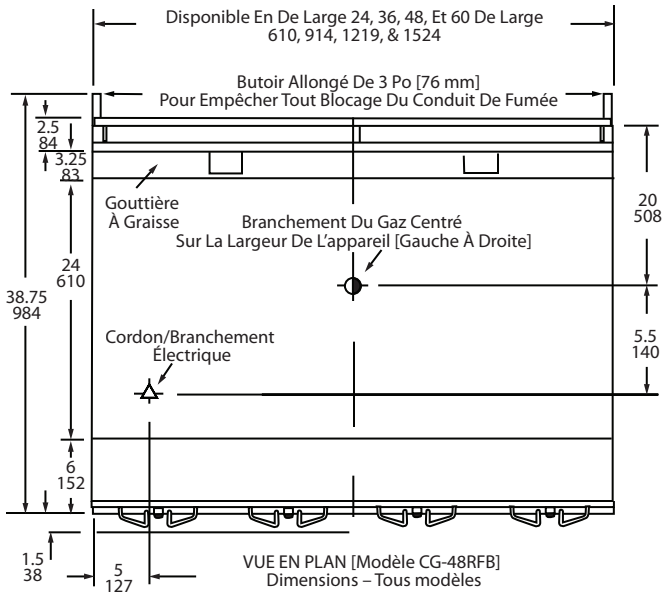
L'appareil doit être installé avec les dégagements suivants pour pouvoir fonctionner et être entretenu correctement. Il est également recommandé que l'unité soit installée avec suffisamment d'espace. Voir tableau ci-dessous.

Dégagements	Côtés		Arrière
	Gauche	Droite	
Combustible	6 Po (152mm)	6 Po (152mm)	6 Po (152mm)
Incombustible	0 Po	0 Po	0 Po
Entretien	Non Requis		

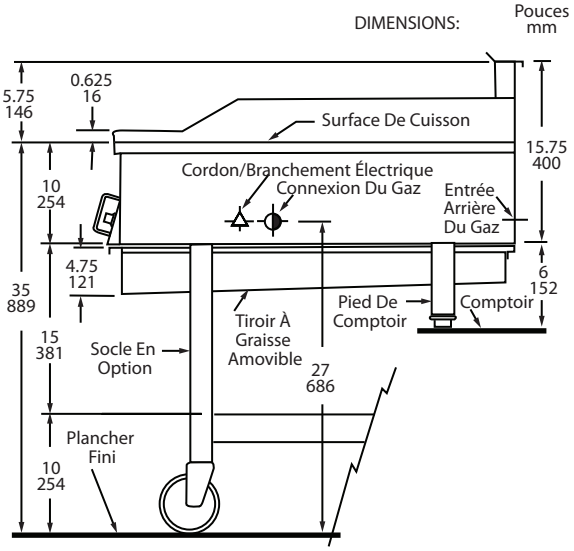
Type De Plancher Ou Base	Combustible

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS

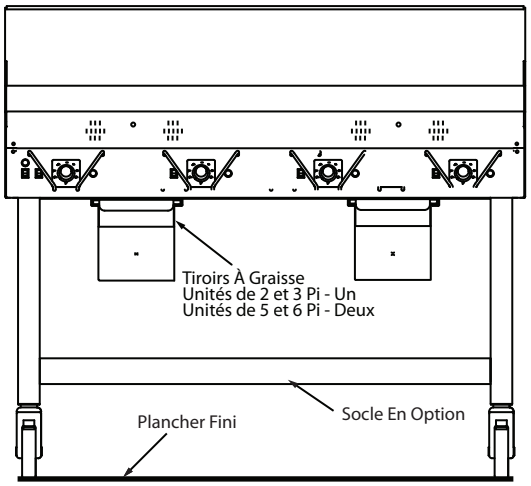
NOTES D'INSTALLATION		INDIQUER LE TYPE DE GAZ		CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
Dégagements Par Rapport Aux Murs Combustibles		**Pression De Fonctionnement**		**Spécifications**
Côtés 6 Po (152mm)	**Arrière** 6 po (152mm)	**Naturel** : 7po CE. (17,4mbar)	**Propane**: 11 po CE (24,4mbar)	120 V, monophasé, 60 Hz, 1A, avec cordon d'alimentation de 6 pi (1 829 mm)
• IMPORTANT : L'unité doit être installée sur pieds pour une bonne circulation de l'air		• Les indications pour les entrées de gaz s'appliquent à des installations inférieures à 2 000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Les débits calorifiques en BTU doivent être réduits en cas d'installation à des altitudes élevées.		• NOTA : Pas de cordon ni de fiches électriques sur les appareils destinés à l'exportation. Branchement direct sur boîte de jonction
DÉGAGEMENT DE L'ENTRÉE		Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales..		
En caisse	**Déballé**			
40 Po (1 016mm)	38 Po (965mm)			
• Voir les illustrations pour d'autres spécifications et statistiques de dimensions				



VUE EN PLAN [Modèle CG-48RFB]
Dimensions – Tous modèles



VUE DE COTÉ



VUE DE AVANT [Modèle CG-48RFB]

DÉBITS CALORIFIQUES – Gaz Naturel Ou Propane				
Numéro De Modèle	**BTU/ HEURE**	**Kw**	**Entrée Du Gaz**	**Poids d'expédition**
				Lbs./Kgs.
CG-24RFB	60,000	17.60	3/4"	335/152
CG-36RFB	90,000	26.40	3/4"	485/220
CG-48RFB	120,000	35.00	3/4"	625/284
CG-60RFB	150,000	44.00	3/4"	765/348

TABLE DES MATIÈRES

DIMENSIONS ET SPÉCIFICATIONS 4

INSTALLATION 5

Plaque Signalétique 5

Informations Générales 5

Pieds, Roulettes Et Mise De Niveau 5

Dégagements 5

Connexions Du Gaz 6

Connexions Électriques 6

Ventilation 7

INSTRUCTIONS D'UTILISATION 7

Instructions D'allumage 7

Instructions D'extinction 8

RÉGLAGES 8

Vérification De La Température Du Thermostat 8

MAINTENANCE ET NETTOYAGE 9

Acier Inoxydable 9

Grils 9

Préparation D'un Gril Neuf 9

Apprêtage Du Gril 10

Instructions De Nettoyage (Après Chaque Utilisation) 10

Instructions De Nettoyage (Pour Importante Accumulation) 10

À Faire Et Ne Pas Faire 10

RÉPARATION 11

SÉCURITÉ 11

GUIDE DE DÉPANNAGE 11

Garland

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

GRILS COMMERCIAUX SÉRIE CG-RFB

POUR VOTRE SÉCURIT:
NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

AVERTISSEMENT
UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ.

Pour votre sécurité
Placer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz détectée par l'utilisateur. Cette information peut être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d'entretien autorisé par Garland utilisant des pièces de rechange d'origine Garland. Garland n'aura aucune obligation en ce qui concerne n'importe quel produit mal installé, réglé, utilisé ou qui n'aurait pas été entretenu conformément aux codes nationaux et locaux ou aux instructions d'installation fournies avec le produit ou n'importe quel produit dont le numéro de série aurait été mutilé, oblitéré ou supprimé ou qui aurait été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d'entretien non autorisés. Pour obtenir la liste des agents de service autorisés, consulter le site web de Garland à : http://www.garland-group.com. Les renseignements contenus dans le présent document (y compris la conception et les spécifications des pièces) peuvent être remplacés ou modifiés sans préavis.

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC
185 East South Street
Freeland, Pennsylvanie 18224
Téléphone : (570) 636-1000
Télécopieur : (570) 636-3903

GARLAND COMMERCIAL RANGES, LTD.
1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario L4W 1X4
CANADA
Téléphone : 905-624-0260
Télécopieur : 905-624-5669

Pièce nº 4522248 (11/24/08)

© 2007 Garland Commercial Industries,LLC